

DOLCI E DESSERT

Torta di nocciole (versione 3)

Tradizione: Alba (CN), Piemonte

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

30 min

Ingredienti per 6 persone

Nocciole varietà tonda gentile delle Langhe	200 g
Biscotti amaretti grandi	200 g
Farina di grano 00	100 g
Fecola di patate	100 g
Cacao amaro in polvere	1 cucchiaio
Vino marsala secco	1 bicchierino
Uova	3
Burro	200 g
Zucchero	200 g

Preparazione

- 1 Innanzitutto fate tostare le nocciole sgusciate su una piastra ardente (va molto bene quella della stufa a legna) oppure nel forno.
- 2 Pestatele nel mortaio in modo uniforme (non usate il mixer perché se non vi fermate in tempo le riduce in una polvere grassa che difficilmente si stempera nel composto della torta).
- 3 Fate ammorbidire su fiamma debolissima due etti di burro con due etti di zucchero; poi aggiungete tre tuorli d'uovo, uno alla volta, continuando sempre a rimestare; dopodiché versatevi le nocciole pestate e gli amaretti sbriciolati, mescolate bene; poi è la volta della farina e della fecola di patate, infine del cacao amaro e per ultimo del bicchierino di Marsala secco.
- 4 Adesso, al composto ben lavorato aggiungete tre albumi montati a neve facendoli accuratamente incorporare. Scegliete una teglia opportuna e versatevi il composto in modo che non superi i due centimetri di altezza.
- 5 Mettete nel forno già preriscaldato a 180 gradi e fate cuocere: dopo 20-25 minuti controllate la cottura con uno stecchino. Servite la torta fredda.

- 6 E' un dolce particolare, antichissimo, non lievitato e comunque morbido (per gli inesperti, può aiutare una punta di cucchiaino di lievito per dolci). Vino consigliato: Asti.